

LEVURE PRESSÉE ' ECOPACK '

LESAFFRE - Levure

La levure Ecopack emballage bleu convient parfaitement aux formules type pain français et viennoiserie.

Poids : 2.50 kg

Unité de vente : Paquet

Conditionnement : Carton de 15 kg



DÉTAILS, UTILISATIONS ET ALLERGÈNES

Levure 100 %

Afin de lui garder toutes ses performances, la levure pressée Ecopack emballage bleu doit être stockée au froid dans une ambiance ventilée idéalement comprise entre + 0 °C et + 4 °C. Dans ces conditions, elle conserve ses propriétés jusqu'à la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Végétariens

Le dosage varie selon les formules et diagrammes de panification pratiqués.

La levure ' SPRINGER ' emballage bleu est de préférence ajoutée sur la farine au début du frasage ou au cours du pétrissage.

Utilisations

Elle répond à tous les procédés de panification traditionnels, aux diagrammes longs et aux méthodes de panification telles que la pousse contrôlée, le précuit et la pâte surgelée. Associée à un diagramme de fermentation long, elle améliore les qualités gustatives de vos produits.

La levure pressée ' ECOPACK ' emballage bleu est produite selon un procédé biotechnologique dans des conditions rigoureuses d'hygiène de façon à apporter la meilleure garantie du produit face au client.

Allergènes

Aucun allergène connu à ce jour